

Rezept

Griesskuchen mit Mohn – türkische Meze

Ein Rezept von Griesskuchen mit Mohn – türkische Meze, am 26.04.2024

Zutaten

350 g Zucker	3 EL Zitronensaft
180 g weiche Butter	50 g Zucker
Salz	1 Vanilleschote
8 Eier (M)	300 g Hartweizengrieß
100 g Mehl	100 g Mohnsamen
1 Pck. Backpulver	¼ l Orangensaft
Butter und Vollkorn-Semmelbrösel für das Blech	Kaymak (ersatzweise Crème double) zum Garnieren
gemahlene Pistazien zum Garnieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 20 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Für den Sirup $\frac{3}{4}$ l Wasser mit dem Zucker und dem Zitronensaft in einem Topf aufkochen und in ca. 10 Min. zu einem wässrigen Sirup einkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Sirup abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Butter ausfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.
3. Für den Kuchen Butter, Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und unter die Buttermasse rühren. Die Eier nacheinander unterrühren.
4. Den Grieß, das Mehl und den Mohn in eine Schüssel geben. Das Backpulver dazusieben und alles gut mischen. Die Mehlmischung nach und nach abwechselnd mit dem Orangensaft unter die Butter-Eier-Masse rühren. Den Teig auf dem Blech verteilen, glatt streichen und im Ofen (Mitte) in 35 - 40 Min. goldbraun backen.
5. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und den kalten Sirup sofort darübergießen. Den Kuchen abkühlen lassen.
6. Den Kuchen in 20 Quadrate schneiden. Zum Servieren jedes Stück kreuzweise vierteln und jeweils mit einem Klecks Kaymak und Pistazien garnieren.